

# PALETA SUÍNA DA POLY

## INGREDIENTES

1 kg de paleta suína fatiada  
3 cebolas  
8 batatas grandes  
2 laranjas  
sal  
6 dentes de alho amassados  
ervas do seu gosto (usei chimichurri)

## MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em rodela mais grossas.

Descasque as batatas e corte-as em rodela da espessura de 1 dedo.

Tempere a paleta com sal a gosto, os 6 dentes de alho amassados e as ervas finas.

Forre o fundo da forma com as batatas e por cima as cebolas, derrame azeite por cima para untar.

Coloque a paleta de forma uniforme, que cubra as batatas e cebolas.

Esprema as laranjas em um copo para retirar o suco, tire as sementes e despeje o suco por cima da carne.

Forre com papel alumínio e coloque pra assar em 240° C, por 45 minutos.

Tire o papel alumínio e deixe por mais 45 minutos aberto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22053-paleta-suina-da-poly.html>